



TITLE:

第4章: 鹿児島県さつま町シナモン 調査フィールドノート

AUTHOR(S):

柳澤, 雅之; 岡田, 雅志; 和田, 理寛

CITATION:

柳澤, 雅之...[et al]. 第4章: 鹿児島県さつま町シナモン調査フィールドノート. CIRAS discussion paper No.97: アジアの薬用植物資源の生産・流通・利用の歴史に関する学際的研究 --シナモンがつなぐベトナムと日本-- 2020, 97: 37-53

ISSUE DATE:

2020-03-31

URL:

https://doi.org/10.14989/CIRASDP_97_37

RIGHT:

© Center for Southeast Asian Studies, Kyoto University

第4章 鹿児島県さつま町 シナモン調査フィールドノート

柳澤雅之・岡田雅志・和田理寛

現地調査期間：2019年2月19日（火）～21日（木）

調査メンバー：岡田雅志、和田理寛、柳澤雅之

調査地：鹿児島県さつま町（図1）

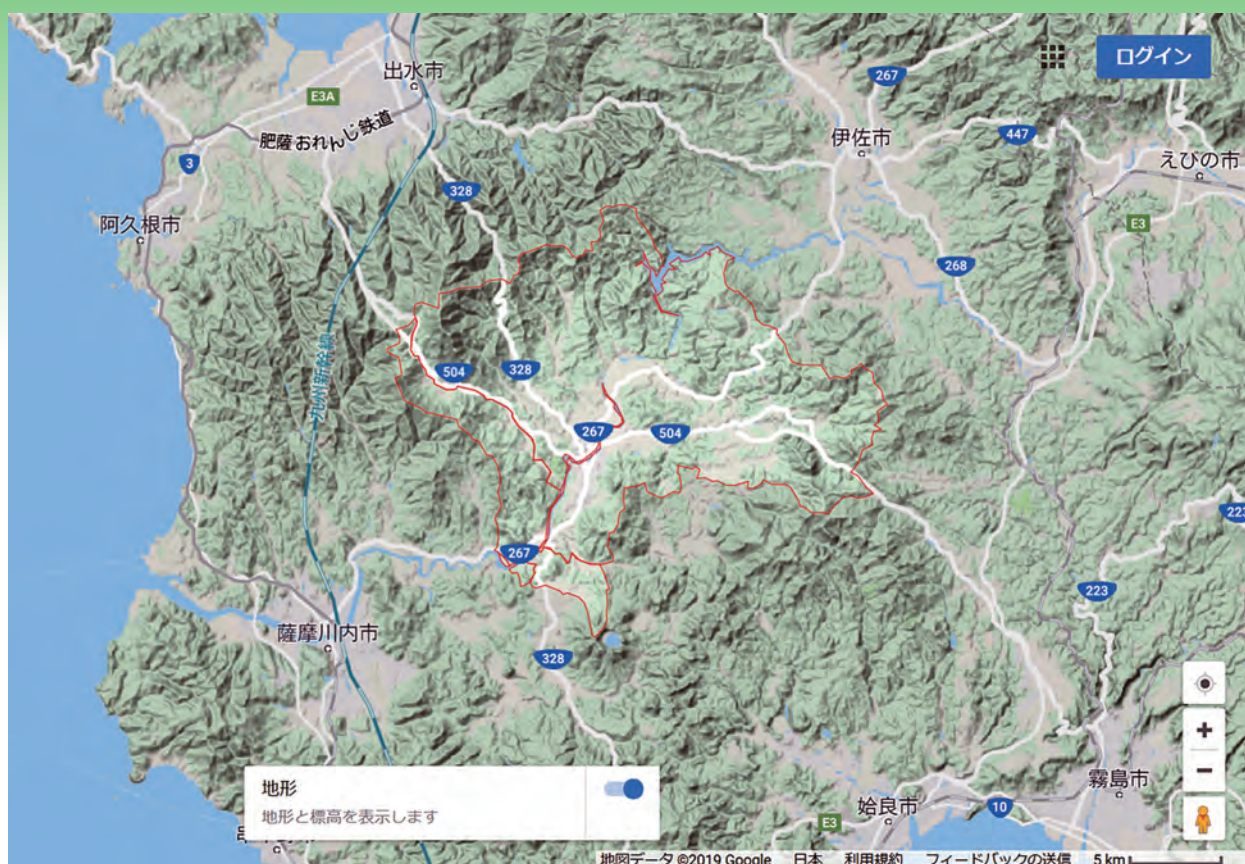


図1 鹿児島県さつま町

アクセス 2019年5月29日 <https://www.google.co.jp/maps/@31.9177048,130.3609478,10.61z/data=!5m1!1e4?hl=ja>

2019年2月19日（火）

午前中に鹿児島空港で岡田雅志、和田理寛、柳澤雅之が合流。さつま町へ。さつま町で昼食。

13:30 さつま町社会教育課文化係宮之城文化センターのS氏と会う。その後、S氏の先導する車についていき、紫尾温泉方面に向かう。紫尾温泉近くは緩い起伏の地形。火山の麓。

14:10 紫尾到着。

紫尾でインタビュー①

回答者：男性、70 歳。この村で生まれ育つ。役場で働いていた。高校生くらいになるとバイクがあった。役場まで 6 km の距離を往復していた。

▶ 生業

- ・ 実家は農業。コメを栽培。村の中で、林業で生計を立てている人は少ない。ほとんどが農業。かつてはコメを販売することができた。メインはコメと、冬のコムギ栽培。アワやソバを栽培する農家もあった。他に、自家用のダイズや、畑でノイネを栽培した。焼畑はなかった。山を焼くことはあるが、屋根ふき用の萱をとるため。
- ・ 肉牛（生産牛）、養蚕、タバコ栽培がかつて盛んだった。生産牛は、今、価格がよい。さつま牛が 2 頭、売れた。かつて、子牛のセリは 2 か月に 1 回だったが、現在では毎月開催。養蚕農家は、山の麓の農家のほうが多かった。一面、桑畑だった。桑園を見かけなくなったのは、温州ミカン導入以後のこと。おそらく昭和 40 年代（1960 年代後半）だろう。ただし、ほそぼそと桑園が残っていて、S 氏の家は種田にあり、S 氏は桑園で自由研究をした覚えあり。かつて温州ミカンの栽培を試みたこともあったがすぐに廃れた。導入時は、畑で、桑園のようにして植えた。タバコ栽培は高校 3 年生（1968 年）まで見かけた。

▶ 里山とシナモン

- ・ 子どもの頃、周辺の雑木林（里山）で生育していたケシン（シナモン）を食べたことがある。小刀でシナモンの根を切ってかじった。ケシンとよく似たクスノキのような木もあるが、そちらはかじっても辛い。食べてみないとわからない。

- ・ 種田に太いシナモンの木あり。種田は紫尾権現の下宮にあたる。
- ・ 戦後、杉＋ヒノキの植林が進み、雑木林が減少。その後、放置された森林も杉＋ヒノキ林になる。現在の竹林は、昭和 30 年頃には雑木林だった。シイ、タブノキなどとケシンが混じって生育していた。これらは里山だが、奥山にもケシンはあったように思う。なお、かつて、山には萱場が多かった。屋根ふき材料として利用。地図上は原野として記載されていた。昭和 50 年代まで、この村では萱葺き屋根が残っていた。
- ・ 家の柱に使う材木は、シイ、カシ、スギ、ヒノキなど。シイの木は雑木林に生育。かつて 20 ～ 30 年ごとに伐採して販売。ただし、この 50 年は買った方が安い。樹液をとるウルシはない。ハゼノキは生育している。コウゾはあった。材を切り、皮をはいで、和紙を製造していた。回答者が小学生の頃（昭和 30 年代）にはまだあった。現在も村で 1 軒、製造している家がある。鶴田和紙。ただし、小学校の卒業証書のために製造。地元ニュースで流れていた。かつて、和紙の保着材としてホテイアオイを利用していた。
- ・ 里山でとれたものには、タケノコ、ワラビ、ゼンマイ、ヨモギ、ツワブキ。昔はマツタケが取れた。キノコは一般に山から取らない。ホダギを使い栽培。コンニャクイモは畑から収穫。干し柿は小さい頃からある。里山で薬草をとったという話は聞いたことがないし、商売する人もいない。お茶も土手に植え、加工工場にもって行って製茶した。一部、販売用に栽培している家もあるが、多くは自家用。
- ・ 里山が減ったというよりは、子どもたちが山に入らなくなったといったほうが正確。
- ・ かつてシカは少なかった。猟期は短い。シカの数、現在は増えた。防護柵を設置。

猟銃を持つ猟師が紫尾に現在はいない。罌
猟のみ。タヌキはいなくなった。皮膚病が
はやったことがある。その後、アナグマが
増加した。アナグマは牛舎のエサを狙う。
また、スイカが食われるので栽培する人が
いなくなった。家庭菜園も被害にあう。

- ・ 回答者の父親がケンダゴ（あるいはケンダ
ゴ、ケシン団子）を作っていた。コメ粉にさ
らし餡を混ぜて、塩と砂糖で味付け。丸く
成形してケシンの葉2枚で包む。お盆の時
に出した。モチゴメ粉にさらし餡を混ぜて、
葉に包んで蒸したもの。コムギ団子もある。
自分のところで栽培したコムギを利用。田
植えや稲刈りの際の間食に利用。
- ・ サルトリイバラの葉を使ったカカラン団子
がある。回答者の母親が作っていた。これ
もお盆の時にふるまう。モチゴメの団子に
葉を巻いて作る、柏餅のような団子。バ
ショウの葉で包むなど、さまざまな葉で包
むことがある。
- ・ ケシンの根を焼酎にいれて飲むこともあり。
健康によいからという認識はなく、香りが
よいからだと思う。回答者は飲んだことは
ない。なお、焼酎に、クマバチ、マムシを
入れることあり。カンランの花を入れるこ
ともあり。
- ・ 他にケシンを利用する話は聞いたことがな
い。栽培したり販売したりすることも聞か
ない。なお、種田ではケシンと呼ぶ。ある
いはニッキ。宮之坂はケセン。若い人には
シナモン。駄菓子屋にニッキ味のする水
（ニッキ水）やニッキ飴などあり。一般に商
品の名前としてニッキを知っている。ニッ
キは外のものというイメージ。

15:10 インタビュー終了後、出発。

15:15 頃 シナモンを使った団子を作っていると
いう、S氏の親戚を訪問。

紫尾でインタビュー②

回答者：女性、夫は造園関係の仕事

▶ 生業の変化

- ・ S氏が中学生頃（1990年代後半）に、稲の収
穫を、コンバインを持っている人に依頼す
るようになった。稲架に干していた。かつ
ては、里の親戚や隣近所で助け合った。「イ
イ」「ユウ」と呼ぶ相互扶助。そうしたグ
ループで、冬に湯治にもいった。川内市の
イチヒノ温泉など。当時はまだ国鉄が走っ
ていた。なお、JRは、S氏が5歳の頃にな
くなる（1990年代）。

▶ 里山

- ・ どの家でも山を1～2か所に持っていた。S
氏の家にもあった。水田も1か所あり。耕
地整理前から、山の水を利用することがで
きた。水には不自由しなかった。

▶ シナモン

- ・ ケシンは、嫁入りした時に、山からとって
きた苗を植えた。実家にはなかった。結婚
してすでに50年が経過。現在、家に5本生
育している。表の庭の角に1本、家の横に1
本（ほぼ枯死）、家の裏に3本。昔は根っこ
の皮をはいでかじっていた。カライ。かつ
ては、道沿いにあった大きいケシンの木か
ら葉をとり、ケシン団子をつくっていた。
彼岸の頃に作る。
- ・ ケシンの葉は前日までに、大きめの古い葉
をとっておく。モチゴメは天日乾燥させた
後、製粉。モチゴメ粉に小豆と砂糖と塩を
加え、水を入れてこねる。まるめた後、
洗ったケシンの葉の上におく。葉は、柄の
部分と先端を少し切り取る。葉が大きい場
合は折り曲げるようにして、葉が小さい場

合は2枚で挟むようにして包む。ひっつかないように重ねて蒸籠にいれ20分ほど蒸す。冷めてもおいしい。1週間くらい日持ちする。ボタ餅よりもケシン団子のほうが作るのが楽。ばっちゃんは、モチゴメに芋をまぜたネッタゴ（ネッタボ）もよく作っていた。

- ・回答者が嫁入り前の時代、ケシンを取りに森に入った。正月になり、山開きをして薪を取りに山に入った時に、ケシンの木をもらった。薪は当時、風呂焚きに使った。山は家からおよそ30分の距離。雑木林（里山）の中にクヌギやナラなどに混じって生育し、植えたという感じではなかった。育てるようになったのは嫁入り以降。現在は、ケシンの葉が入手できないのでケシン団子を作らないという人がいる。山に入ってまでケシンの葉を取りにはいかない。ケシンに似た木が山にある。
- ・姉の家にもケシンの木があるはず。姉の夫は、デコポンなど、さまざまな植物を植えているから。温州ミカンも販売したこともあるが、価格が暴落し、育てなくなった。

▶ 食物作り

- ・回答者の両親の時代、味噌、醤油、蒟蒻、アクマキを自家消費用に作っていた。子どもの頃、兄弟姉妹で味噌作りのお手伝い。味噌作り中のダイズを食べて怒られた経験あり。
- ・5月初めはお茶摘み。摘み子をした。山にワラビをよく取りに行った。タケノコは自家消費用だった。現在では高く売れる。コンニャクイモは勝手に生育する。
- ・紫尾神社の供え物にケシン団子を出す人はいない。ケシンを薬に使う人はいたと思う。根はニッキのからみあり。じいさん（夫）に食わされた。ハチノコも食べさせられた。

▶ 庭のケシンの木を見学

- ・庭に大きく立派な梅の木がある（図2～3）。



図2 庭の片隅にシナモンあり。庭木がとてもよく手入れされている。多種類の植物あり

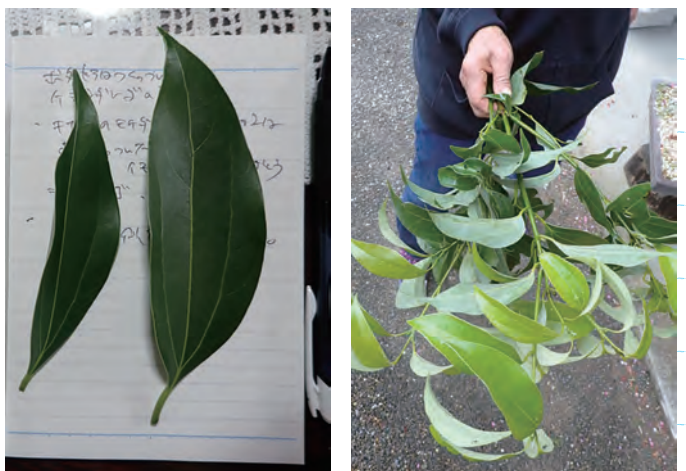


図3 シナモン（ケシン）



- ・庭のケシンは14～15年になる。ケシンは庭木として扱われている。本市によく出ており、道の駅でも売っているのを見たことがあり、1mくらいの幼木が500円くらいで売られていた（のちに、苗木が販売されているのを確認）。出水市は町でも田舎でも庭木がよく手入れされているのだが、家の庭木によくケシンが生育していて、夫はよく剪定したという。ケシンはほっておくと大木になるので、主幹を切り、低く仕立てる。家の庭のケシンも同様。ケシンは家具の材料にはならない。小さいころ、根を掘って食べた。皮にからみのある特殊な味。出水には2、3年通っていたが、出水ではケシン団子は見たことがない。
- ・ウンベ（アケビ）が梅の木にからまっていた。ビワ、カキ、ダイダイなど、実のなる木がある。回答者が子どもの頃からずっと多数の果樹あり。東京にいる妹にビワの葉をおくる。焼酎にいれる。カワバタミカンも数本あったが枯死した。ショウガバナ、ウコン、キシシロなどの有用樹がかつてあった。

▶その他

- ・イゲシンという、ケシンに似た木がある。かじるとからくない。イゲシンも植えないし、そもそも少ない。
- ・このあたりは市町村合併前、鶴田町といった。紫尾、種田、神子が含まれる。平川は宮之城町。現在の出水市側も紫尾だった。
- ・タノカンコウ（田の神講）は公民館ですののみ。
- ・鶴田（ダムのある地区）ではかつて麻をたくさん作っていた。
- ・永野金山の鉱夫が樟脳作りをしていた。幕府に一度、禁止された。

17:30 頃 インタビュー終了後、翌朝のアポイントメントをしてくれていた家まで、S氏が道案内してくれる。

宿泊した旅館の女将さんに、京都からシナモンを探しにきているというと、携帯電話であちこちに電話してくれる。娘が嫁いだ家の庭にシナモンが生育しており、大きくなりジャマなので、ちょうど切り倒そうとしていたところだという。ここから5分ほどのところなので、翌朝、見に行くようアレンジしてくれる。

2019年2月20日（水）

宿泊した旅館の女将さんの娘さんの嫁ぎ先（神子地区）にケシンを見に行く。

神子（こうし）でインタビュー①

回答者：男性、73歳

▶シナモン



図4 庭のケシンの木



図5 ケシンの幹

- ・ケシンは里山にある。風に弱い。実際、風で倒れたケシンをちょうど丸太にしたところ。ストーブの薪としてくべるとよい香りがする。かつて里山に多数あったと思われるが、植林で減少。現在残っているのは、庭にある木（図4～5）。剪定して残す。人が住んでいた跡地などには残る。子どもの頃は根を食っていた。誰かがすでに根を掘っていて、そこから少し掘ると新たな根がとれる。

▶庭

- ・家の裏手にある小さい林には多種多様な樹種あり（図6～7）。センリョウの木は鳥が種を運び、勝手に生育。ゆずも同様。ナンテ



図6 家の裏手の庭にはさまざまな有用樹が生育している



図7 シイタケも栽培

- ンあり。難を転じて福来る。クチナシの実 は、赤切れした時に使う。ビワは、葉を乾燥させて煎じると熱さましに使える。いずれも薬用。シイノキは家の庭にも里山にもある。実をフライパンで炒って食べた。
- ・庭の小さい林の縁に小さい祠あり（図8）。12月に神主さんに来てもらいお祓いをする。現在は2軒で管理するが、かつて、このあたり数軒で共同管理。祠には藤原天神さんを祀っている。学問の神。



図8 祠。右手は竹林を伐採したもの

▶里山

- ・里山にタブノキあり（図9）。ダムの上流や、尾根伝いに防火帯として植えている。保護



図9 里山の景観

樹帯。

- ・家の横を流れる川は、かつては上流から伊佐米を運搬するルートだった。権太郎（ゴンタロウ）さんが川を掘削した。ウナギやアユが生息している。罟でとることが多い。ホタルも乱舞。流域でも、このあたりがもっともきれい。

9:50 頃インタビュー終了。次のアポはすぐ近くの家。S氏が昨日までにアレンジしてくれていた。

神子でインタビュー②

回答者：男性、84歳、妻、82歳

▶回答者家族および履歴

- ・祖父の時代は炭焼きに従事。雑木を炭にした。
- ・かつて造林業に従事。兄弟が大阪、島根、屋久島にいる。母はナガシマ町出身。両親はまず藤川（天神のあるところ）に移住し、その後、現在のところに移住した。そもそもダムの上流のほうにいた。さつま町の求名（グミョウ）生まれ。そもそも炭焼きと造林の仕事をしていた。小さいときは炭焼きの手伝い。俵入れや木に名前を記す仕事。水田はなく、夫婦で山仕事に従事。しかし、仕事にワイヤに腕を挟まれるけがをしたため、2000年にここに移ってきた。当時、ダム湖の上流はすべてスギ・ヒノキの植林。公団・営林署（熊本営林局、川内営林署）の管轄の山で、一部、伐採しているところもある。現在、11人家族。曾祖母は100歳まで生きた。
- ・ダムは昭和40年完成。その周りに暮らし林業の仕事をしていた。この世帯のみ。また、300町歩の山持ちの山の管理をしていた。オーナーは川内市の人。他に営林署の（請負）仕事もしていた。その後、300町歩の山の管理は回答者に任すようになった。伐採はしている。
- ・自分は川内市にある林業会社の仕事で、スギ、ヒノキの造林をしていた。昭和35年からヒノキが植えられだした。営林署・森林開発公団の植林。冬場から3月にかけて苗を植林。1.5m間隔で植林。夏にかけて下張り（草を刈る）。植林後10～15年経過すると、木に登って枝打ち。それ以外の季節は、堤防の草払いを20年間していた。家の裏手を流れる川内市大口川。これも林業会社の仕事（下請け）。15～16人ずつで作業。

- ・林業会社は、このあたりの木を集めているわけではなく、日本中の木を集めて加工。

▶ シナモン

- ・山でケシンはみない。クヌギ、カシなどの雑木林。ケシンは家の近くに植える。ケシンの根を食べたことはある。ケシンは料理の味付けに使うことはない。
- ・小さい頃、5円くらいでニッキ（根）を売っていた。

▶ カカランハ

- ・カカランハ（サルトリイバラの葉）の団子をお盆のところに食べた。かつて、屋久島から送ってもらったものにカカランハ団子があった。カカランハは、里山で5～7月に葉が出てくる。それをとっておき冷凍。カカランハは、体によいといってそのまま食べる人もいるが、食べない人もいる。里山にいった人が、葉が出ているよと教えてくれる。
- ・家では、コメを2升分栽培。庭畑ではササゲ（黒い豆、長径5mmほどの楕円形、さやは長さ10cm）を植える。豆を湯がいて筋を取り、ミキサーにかけてペースト状に練る。これを餡にしてカカランハ団子を作る。ササゲは堤防の草刈りをしているときに見つけて植えた。アズキの餡よりもうまい。おそらく堤防の土に種が混じっていたものだと思う。モチゴメは自分で栽培していないが、鶴田にいる親戚からもらう。チマキを5月の節句（4月28、29日）に作ることもあり。

▶ 食べ物づくり

- ・カライモ（サツマイモ）をいれたカライモモチを作り、1か月に一度、サロン（村の人の集まり）でふるまう。1か月に数回、作ったものを互いに送りあいする。娘も、ヤマノ

イモ団子をつくって持ってきてくれる。おそらく娘の家のみで作っている。

- ・煮しめを作ったときには友人にふるまう。
- ・蒟蒻は自分で作る。冬に芋を収穫し皮をむく。灰を使ってあくをとる。ミキサーにかけたのちトレイにいれ、切り、3時間ゆがく。十分にゆがかないと、食べたときにのどがいたくなる。マヨネーズか醤油で食べるとよい。
- ・庭には葉っぱものの多数。ビワもあり。ケシンはない。クチナシの花を見る。クチナシの実の団子もあり。3月頃に作った人が持ってきてくれる。
- ・味噌は自分で作っているが、送りあいはない。粕漬はつくって人にあげる。サロンにもっていくと人気があり、なくなる。インタビュー中にお茶請けとしてだしてくれる。奈良漬けなのだが、奈良漬けのように臭くなく、あっさりしていて、食感もよい。実にうまい。1本をいただいて持って帰るが、家でもおいしいと評判だった。はじめ塩を多くするが、その後、サトウと粕につけて塩分をしっかりと抜く。これが自分のやり方。

▶ 森林産物との関わり

- ・薪ストーブあり。クヌギを利用。現在は3代目。ダム湖にいる時に製造した。北海道からきて川内で働いていた人に教わった。最初は北海道から購入。回答者もここで薪ストーブを知った。薪は十分にある。今年は台風があり倒木を利用できる。そうでもない年でも、伐採の切れ端をトラックで運搬してくれる。
- ・回答者の妻は、父からチェーンソーの使い方を習った。
- ・回答者はアイデアマンで、公民館のドアの取手も手作り。

- ・ダム湖周辺の山は公団・営林局管轄だが、このあたりの山は個人所有が多い。ただし、営林署のHPを見ると、国有林は尾根や山頂部が中心で、中腹以下は民有林。

▶その他

- ・高校3年生のお孫さんが同席。車で到着したときも出迎えてくれる。春から村を離れて大学に進学。現在は、自由登校日の期間中。
- ・金のナマズの写真。夫が釣り上げた大きなナマズをお菓子の商標とした。



図 11 道の駅で販売されていたケシン

11:40 インタビュー終了。

川内川の左岸沿いの細い道を下る。神子轟の水神祠、山神祠あり（図10）。川内市の川さらえ工事の後も事故があったため、天保14年（1843年）に祀られたもの。祠のすぐ近くに平成元年度事業の藺草乾燥施設あり。

昼食前後に道の駅を訪問。ケシンの苗木販売あり（図11）。つけられていたタグによるとKさんという方が、ケシンを含め、多数の庭木を販売。お店の人によると、出水市から庭木を仕入れて販売されている方であり、自分で苗木栽培をしているわけではないという。



図 10 神子轟の水神祠、山神祠

出水市高尾野で月に一度植木市が開かれている。

13:50 宮之城歴史資料センター見学。

藤川天神にて

- ・無人の販売所にて、直径5mm、長さ10cmほどのケシンの根を10本ほど束にして100円で販売（図12～13）。有人の店では150円。かつては、ケシンの杖も販売したことあり。消臭剤代わりに使うこともある。束は、近くの人が持ってきてくれる。藤川に住む80代の男性で、後ほど、家を訪問し話を聞く。藤川天神だけでなく、茶屋や道の駅にもケシンの束を卸している。



図 12 藤川天神と背後の山



図13 藤川天神境内の無人販売所で売られていたケシン

- ・ かじってみると、ハッカのからさと甘みが口に広がる。確かに癖になるうまさ。
- ・ 焼酎に1～2か月ほどケシンをつけると、ウイスキーのような色になる。
- ・ 藤川天神の沿道に土産物店あり。そのすぐ裏手にもケシンあり。高さ5mで細い。勝手に生育している。土産物店の方が教えてくれる。
- ・ 天神さんの裏手に生育するケシンを見せてもらう(図14)。樹高5m。昔から勝手に生育し、特に使っているわけではない。枯れ木は柿の木。宮司さんが子どもの頃は、神

社裏の林に多数のケシンがあった。かつてここは雑木林。昭和40年頃(1965年)からスギ林になった。そのためケシンがなくなる。かつて、ケシンの葉を防腐用につかっていた。弁当を持っていく際に、白ご飯の上にのせた(葉を下に敷いた)。ネッタボモチにのせるのも防腐の効果。焼酎につけると甘くなりうまい。神事・祭事にはケシンを使わない。藤川の紅白饅頭にはケシンを使う。臥龍梅餅には使っている。

- ・ 夏になるとケシンは苦くなる。

17:00 インタビュー終了後、境内にある白猪(アルビノのイノシシ、獅子年の縁起物として)を見学して出発。

17:00 過ぎ 藤川天神近くの茶屋へ。ここでもケシンの根が1束150円で販売されている(図15)。焼酎にいれるなどして利用するという説明書きあり。お店の人の話では、下駄箱に入れて消臭剤代わりに使う人もいる、鹿児島市内ではケセンと呼ぶとのこと。ここではケシン団子は扱っていない。この店で、ケシンを卸している方の情報を得る。訪問。



図14 境内に生育するケシン



図15 茶屋で売られていたケシン

東郷にてケシン卸の方にインタビュー

回答者：男性、86歳、弟さん、79歳

▶ケシン

- ・ケシンが家の近くの山で生育（図16）。ケシンには2種類あり。普通のケシンとカズラケシン。カズラケシンは葛のように根が細長く伸びる。カズラケシンのほうが少ないが、どこに生育しているのかは知っている。クスノキやイゲシンの近くにあるケシンはにおいがよくない。ケシンは、鳥が実を食べ、種を運ぶことで広がる。苗木を売ることもある。回答者の家の裏手には10本以上のケシンがある。戦後になってケシンが増えた。ここは天神山に近いので、ケシンを売ることができ、比較的ケシンが残っている。ただし、現在でも販売しているのは回答者のみ。回答者の弟の家の近くにも樹高10mのケシンあり。他に、樹高10mのケシンが3本あり。いずれも道路沿いか川沿いに分布。ケシンの裏手には植林が広がる。なお、植林が入る前は雑木林で、15年くらいを周期として伐採していた。そのころには、ヤマイモも生育していたが、植林後はない。
- ・昭和30年代までは、通常、6月頃に木を



図16 家の裏山のケシン

切って樹皮を剥ぎ販売することがあった。朝鮮から引揚げてきた人達が多く従事していた。根は天神さんのお土産として戦前から売っていた。ケシンの根を3週間ほど焼酎につけるとうまくなる。

- ・回答者は藤川天神にも茶屋にもケシンを卸している。いずれも価格は同じで、手数料として20%を店に支払う。
- ・ケシンの樹皮を販売する場合、家で樹皮を剥いだ後、乾燥させる。それを業者に販売。樹皮がとやすい5～6月に樹皮を取り、乾燥させる。昭和30～40年まで扱っていた。根のほうは天神さんでの販売用であり、12月末～3月いっぱいまで取ることができる。

▶その他

- ・回答者は30町歩の水田耕作を請け負っている。
- ・このあたりは冬に積雪することがある。数年前に十数センチ（膝下）の積雪あった。出水市にツルが渡ってくるように、大陸の寒気がここまで南下するのだろう。また、この東郷は数年前に台風の被害にあう。国道沿いの回答者の家はあまり風がこないが、回答者の弟の家の方は風が強い。台風の進路によって受ける風が異なる。太平洋側から台風がくると谷の下の方から風がくるため直撃。そのため家の一部が壊れた。台風がさらに進むと、山からの風にかわる。なお、台風が出水市側からくる場合、被害は少ない。だとすれば、谷・山の位置を考えて家を建てているのかと聞くと、かならずしもそうではないという。平地が少ないため、基本的には、平地のある所に田畑を開き、近くの山裾に家を建てざるをえない。田畑の位置が優先される。

18:30 頃 インタビュー終了後、農免道路を
通って紫尾温泉へ。大幅なショートカット
でもあり快適な新しい道でもある。信
号がなく早い。

19:00 頃 尾温泉着。紫尾神社すぐ近くに宿泊。
宿につくと、なんと、S氏からメッセ
ージが届いていた。先日訪問したお宅の
方がわざわざケシン団子を作ってく
れて、それをS氏が宿まで持ってきて
くれた！（図17）



図17 ケシン団子とケシンの根

2019年2月21日（木）

9:00 紫尾神社散策。神社境内の下に源泉あ
り。そこから、紫尾温泉街にお湯を引



図18 紫尾神社



図19 紫尾神社境内



図20 紫尾神社境内の下から源泉がでる

いている。区営温泉場もあり。紫尾神
社の写真（図18～20）。

10:30 柊野（クキノ）を訪問。回答者の家の前
は、ヒガンバナの撮影スポット。

柊野でインタビュー

回答者：男性、73歳。妻が藤川生まれで、
初詣は藤川天神に行く。高校生の時
に、日曜日は営林署でアルバイトを
していた。仕事内容は、2月に造林、
7～8月は下張り。ただし枝打ちは
していない。高給だった。松くい虫
被害拡大阻止のため松を切り倒し、
根を掘り出して焼いた。日当500円
だった。高校を卒業後、回答者は農
協に勤めていた。

▶ 柁野の概要

- ・ さつま町の人口は 2.4 万人。ここは、交通の要衝となっていて、車の場合、鹿児島市から 1.5 時間、川内市から 30 分、出水市から 30 分。川内市と出水市までの時間は変わらないが、出水市のほうが、スーパーが集まっていてさつま町の人は主に出水市で買い物をする。出水市は植木が多く、植木市もある。2 と 7 のつく日に市が開催、うちひとつは農協の主催。登録し免許を得れば、だれでもセリに参加できる。さつま町の物産館に、かつてはたくさんの植木・庭木が販売されていたが最近は少ない。回答者の師匠は店を開き、甘酒、桑茶、ニッキ入り??など販売している。
- ・ 柁野の世帯数は 80 弱。高齢化率は 50% 以上。50 町歩の田畑あり。稲作農家がほとんどで、お茶を専門としている農家が 2 世帯。シイタケ農家が 2 世帯。ほぼ兼業農家。水田面積は最大で 3 町歩 / 世帯。フェンスの補助があるので、耕作放棄をすることができない。地区の 80% が山、うち 60 ~ 70% は国有林（さつま町の国有林のデータを見ると、山頂部は国有林が中心。紫尾山の国有林はさつま町側と、反対の出水市側にあり。出水市側のほうが国有林は広い）。

▶ 生業の変化

- ・ この辺りはコメ作りと養蚕、炭焼きがかつて盛んだった。養蚕農家は、規模は大きくないが、多くの世帯で蚕を飼っていた。昭和 62 あるいは 63 年が最後。宮之城のほうで養蚕は盛んだった。片倉、堀之内に製糸工場があった。炭焼きは 20 ~ 30 年前の話。出稼ぎするなど、生業が変わった。
- ・ かつてこの時期は炭焼きをしていた。専門に炭焼きをして山を移動する人たちもいた。

そういう人たちは樟脳も集めていたという話は聞いたことがある。

- ・ エビネラン、カンランで大もうけした人がある。国有林で生育していた。ブームの時に一株 100 万円する名品がでることもあった。今から 40 ~ 50 年前の話。ランは、キノコ採りのついでにとってきて、庭に植えておいた。回答者の祖父や父は山歩きが好きで、季節ごとに山に入りいろいろなキノコを採ってきた。自分はわからない。ハウキダケ（サンゴあるいはネズミの足のような形）の写真を見せてくれる。柴の間からでてくる。ある一か所にしか生えてこないの、人には教えない。カズラの生育する場所も同様。

▶ シナモン

- ・ 10 年前に、たまたま見つけたケシンの苗木（1m）を数本、山から持ち帰って自分の竹林に植えておいた。昨日、見に行くと胸高直径が 15cm に生育していた。9 月頃に近所のおばさんが葉をとっていく。この竹林は、雑木林であったところを 40 ~ 50 年前に切り開いて竹林としたもの。
- ・ 家の前にも庭木のひとつとしてケシンを植えている（図 21 ~ 22）。



図 21 庭のケシン



図 22 庭のケシン

- ・ ケシンは、5月に新芽がでて、9～10月に硬くなり良いにおいがするようになる。ケシン団子は時期になればどこでも出回る。物産館でも9～10月にケシン団子がでてくる。ケシンの枝は折れやすいので関心が薄い。カシやシイノキは強いのでよく利用する。ケシンの木は、葉をとるために、木の上部で剪定する。成長は早い。
- ・ 10年前に台風で倒れたケシンの木の根（カズラ）を持ってきてくれる。ケシンにはカズラのなるケシンと短い根のケシンの二種類がある。両者で、葉や幹の形状は変わらない。カズラ根を見つけると、子どもたちみんなで取りに行った。子どもの頃は、DBHが30cmのケシンの大木あった。山にはほかに、ヤマモモ（白、赤）など、どの実がいつ熟れるかをみんな知っていた。
- ・ 現在、ツヅラカズラの工芸品作りをしている。ツヅラカズラは10m以上になる。町内だけでなく、県内でもひとりしか作っていない。回答者の師匠は数年前に90歳で亡くなった。師匠の母がそもそもカズラ工芸をしていた。昨日も、京都の人が注文してきた。カズラは山奥にしか生育しない。国有林なので入れない。カズラ工芸は、かつては、村の重要な副業だった。自家用に工芸

品を製作することはよくあった。多くの人
が作ることができたが、特に専門とするひ
とは少なかった。回答者も小さい頃は、カ
ゴくらいは自分で作ることができた。

- ・ ケシンの幹の樹皮をとったり、漢方薬として利用したりしたという話は聞いたことがない。桃の花はあせもに効くという話は聞いたことがある。クロガネモチがはやった時、庭先に植えたことあり。

▶ ヒガンバナ

- ・ 9月23日にヒガンバナ祭りを開催する。回答者の家の前はヒガンバナがとくにきれいな場所のひとつ。道や畔にヒガンバナが咲き乱れる。カメラマンなど、1500～2000人が来る。現在、道沿いに草が残っていて9月に花が咲く。20年前から、町おこしの一環で植え始めた。シカはヒガンバナの葉を食べる。圃場周りを高さ2mのフェンスで囲うようになった。それ以前は、シカがヒガンバナの根も掘って食べつくした。特に10年前から、シカの農作物被害が拡大。イノシシよりもやっかい。村で10人が罾猟の免許を持っている。圃場だけでなく、村全体をフェンスで囲うようになってから被害は減少。宮之城の街中にもシカが出没するようになった。最初、柵野で村全体をフェンスで囲んだ。するとシカは紫尾にでるようになった。紫尾で村全体をフェンスで囲うと他に移動した。
- ・ アクマキに灰を使うのは長期保存のため。お菓子をいつでも食べられるように。
- ・ ワラビはとったことあり。一人息子の食用に事欠かない程度にいつでも採れる。一人分くらいなら年中とれる。取り続けておかないと、葉が硬くなる。そのため、物産館で出すために、毎日、少量ずつ採るのがちょうどよい。

- ・ 国有林の周りには防火帯が作られている。シイの木が多い。ただし、現在は荒れている。
- ・ かつて、どの世帯でも、10～15頭/世帯の牛を飼育していたが現在は2世帯のみ。
- ・ コンニャクは家の庭にある。
- ・ ここでは川海苔はとらない。

12:13 インタビュー終了後、桑茶をいただいて出発。

12:45 宮之城中心部に戻る。その後、街中の家庭菜園を訪問。この家庭菜園にケシンの木あり。15年前に、藤川から1.5mの苗を案内してくれたF氏の兄が持ち帰った(図23)。小さい頃はケシンの根を買ってかじったことあり。この辺りでは普通のことだった。

14:00 F氏の案内で収穫中のキンカン栽培農家(ビニルハウス)を訪問。4～5人で作業しているところにお邪魔する。作業しながら少し話を聞く。

- ・ キンカン、ミカン、ブンタン、温州ミカン、カワバタミカン、コミカン(桜島)など栽培。
- ・ 山でとれるものに、ビワ、サトウキビ、ヤマモモ、クワノミ、ヒトツバの実(庭木、人

形に似る、紫色)、山ブドウ、野イチゴ、グミ(大きいグミ、大きいのにつながって3つの実になるグミ、山グミ=サツマイモ収穫時期に小さいグミができて赤くなる、10個くらい口にほおばる、紫尾山の道にあり、花にいける)、アケビ(山になっていて開く)、ムベ(開かない)。シイの実拾って缶にいれ、火にかけてあぶるとぱちっと弾けて食べることができる。梅の種も食べた。シイの実に似る。カキノキもあり。実を収穫したのち枝を剪定。クリの木も里山にあった。

- ・ 梅干しの種も食べた。南高梅が薩摩で植えられている。オレンジ自由化の際、薩摩から和歌山に研修に行き、南高梅を導入することになった。
- ・ かつては、女の子が生まれるとキリの木を植えた。
- ・ ドクダミは火にあぶってつけたり、煎じて飲んだりした。農協もドクダミ茶を作ったりした。
- ・ ヨモギは、稲刈り等で手を切ったときにつける。カヤでしばった。
- ・ ゲンノショウコは胃腸薬。その辺の藪に生育していた。ユキノシタも薬草として使う。

キンカンをお土産にもらい、インタビュー終了。すぐ近くにサルを取るための大型の罠あり。

15:10 永野金山の町で、案内してくれるK氏と待ち合わせ。かつての役場跡地。樹高5mほどのケシンあり(図24)。もともとは胸高直径50cmの大木だったが大きくなりすぎたため切り倒した。その後、勝手に生育。家から学校に行く途中にいくらでもケシンはあった。村祭りの際に屋台で販売していた。一束10円。

15:38 ウシ飼育農家を訪問。この奥さんが



図23 家庭菜園わきに残されたケシン



図 24 役場跡地に生育するケシン

地元の料理ボランティアグループの人。
ケシンを使った食べ物について聞く。

料理ボランティアの方にインタビュー

回答者：女性

▶ ケシン

- ・牛舎入口に樹高 10m ほどのケシンが 2 本あり。回答者の奥さんは、地元のイベントで料理をふるまう若手代表格。地元産の材料を使った料理や加工品を考える会社（あるいは会）。ケシン団子を作るためにケシンを維持している。この 2 本で、ほぼ葉を賄うことができる。二本あれば年間のばらつきが少なくなる。
 - ・11 月に親戚まわりをする。鏡餅を親戚に届ける。子どもが歩いて持っていく。おばあさんが待っていて、お茶とお茶うけ（タクアンの漬物か柚餅子）がでる。
 - ・鹿児島県南大隅町根占（ネジメ）町ではビワの葉の特産品あり（ネット情報によると 1999 年以降、十津川農場などで生産開始）。鹿屋で
- は甘い。このあたりのビワは酸っぱい。
 - ・梅エキス 50g を作るのに、生の梅が 1 ～ 2kg が必要。作り方はおばあさん達と相談。柚餅子は家によって味が異なる。黒田さんの親戚はトウガラシが入っていて辛い。K 氏の家の午後 3 時のおやつはいつもカライモか団子だった。お菓子を買うことはめったになかった。
 - ・焼酎は山で（密かに）作っていた。焼酎屋（？）という地名もある。サツマイモを使った芋焼酎。
 - ・この町の工業は、京セラの下請けのアロン工業。この村出身者が京都で修業したのち工場を立ち上げた。
 - ・地元中学校の生徒が、回答者のお宅で牛の飼育実習をする。ここはオスのホルスタイン肥育牛（去勢牛）を 100 頭ほど育てている。すべて肉牛。実習がおわり午後 3 時に、作ったケシン団子を食べる。たいがいうまいという。
 - ・K 氏によれば、回答者の奥さんの絶品の一つに、ケシン団子の餡のかわりにヨモギを入れた団子がある。これが最高だということ。皆で議論するが、一年を通じて多数あるお菓子の中でケシン団子はベスト。
 - ・K 氏が若いころには、エビネやランは多数あった。山の斜面全体にいろいろな植物が生育していた。K 氏の家から学校までは約 4 km あり、途中、山イチゴ、グミの群生しているところを通る。毎日、違う道を通って通学しいろいろなものを食べた。
 - ・カカランハは最近、藪が刈られるようになり、見なくなった。山ブドウも同様に少ない。昔、かまで草を刈っていたころは、そうした有用植物を残しながら草刈りしたが、機械になるとすべて刈ってしまう。
 - ・昭和 28 年まで永野金山が稼働していた。

16:33 インタビュー終了後、出発。K氏の案内で永野金山を見学。その後、空港へ。

以上